

# M E N Ü

Genießen Sie ein aufregendes Menü und lassen Sie sich von der  
Geschmackskombination überraschen.

## VORSPEISEN

---

### Entenleber

LÖWENZAHN - KAKI - PEKANNUSS - PLUNDERTEIG

### Goldforelle

GURKE - SENF - SONNENBLUMENKERNE

## ZWISCHENGANG

---

### Hummer

WEISSER SPARGEL - WEISSE ERDBEERE - NUSSBUTTER

### Spitzmorchel

KALB - RAUCHMANDEL - TRAUBE

## HAUPTGANG

---

### St. Pierre

KOPFSALAT - OCHSENMARK - PINIENKERN

### Reh

ROTE BETE - KIRSCHKE - GERÄUCHERTE CREME FRAICHE

## DESSERT

---

### Käseauswahl Affineur „Antony“

KRUSTENBROT - CHUTNEY - TRAUBE

6-GANG  
€ 195

### Weinbergpfirsich

JASMIN - MANDEL - VERBENE

7-GANG  
€ 220

## À LA CARTE

---

### Imperial Kaviar

BLACK ANGUS BEEF - GERÄUCHERTER SELLERIE - WALDPILZE

€ 65

8-GANG  
€ 245  
  
WEIN-  
BEGLEITUNG  
WIRD  
INDIVIDUELL  
NACH  
AUSWAHL  
BERECHNET-